

# 澳門非物質文化遺產保護：制度創新與實踐路徑

吳志良

## 立法先導與學術奠基

澳門作為中國最早系統性保護文化遺產的先行區，其制度基因可追溯至一九七六年頒布的《文化財產保護條例》。這部早於聯合國《世界遺產公約》的地區性法規，確立了「保護優先、活態傳承」的原則，為亞洲文化遺產保護樹立了標杆。而二〇一三年實施的《文化遺產保護法》更將非遺納入法律保護框架，形成「清單—名錄—傳承人」三級保護體系：截至二〇二四年，澳門已確立七十項非遺清單項目，其中國家級非遺十一項（如粵劇、木雕神像雕刻、土生葡人美食等），另有十二項列入《澳門非物質文化遺產名錄》。

這一制度優勢的深層支撐來自系統的學術工程。自上世紀八十年代以來，澳門特區政府和民間學術機構聯合海內外研究機構，共同整理、出版和研究澳門的歷史文化檔案文獻，二〇一二年起，澳門基金會協同文化和旅遊部啟動《中國民族民間文藝集成志書·澳門卷》編纂，涵蓋民間文學、傳統音樂、舞蹈等八大門類，累計整理口述史料數百萬字。這項工程不僅填補了澳門民間文藝系統研究的空白，更通過全面收集大量一手資料建立「非遺基因庫」，為保護實踐提供了學理支撐。

## 多元主體的共生機制

非遺保護的澳門模式，本質上是一種「政府主導—社會協同—市場補充」的共生機制。首先，提供法律保障與政策迭代。二〇一三年《文化遺產保護法》專設非遺章節，突破性地引入「活態傳承評估機制」。該法明確規定：文化局須每五年對非遺項目的存續狀況進

行評估，對瀕危項目啟動緊急保護程序。在此框架下，二〇二四年文化發展基金設立非遺專項資助計劃，覆蓋魚行醉龍節、土地信俗等十一項國家級非遺。

其次，建立傳承人支持體系。以道教科儀音樂為例，傳承人吳炳志家族四代守護五百餘首道曲，其子作為第五代傳人已開始參與傳承工作。二〇一六年，吳炳志獲文化部頒發傳習經費，並成立「道教科儀音樂傳承基金」，通過數字化記譜（與武漢音樂學院合作）和成立道樂團，將傳統儀式音樂轉化為舞台藝術，吸引青少年參與。

第三，形成社區參與的活態傳承。魚行醉龍節的保護實踐堪稱典範。澳門鮮魚行總會通過「醉龍醒獅團」培養青少年傳承人，二十七歲的關志永從四歲起學習舞龍，帶動二十餘名同齡人加入。每年農曆四月初八的巡遊活動，不僅保留噴酒、派發龍船頭飯等傳統，更通過社交媒體直播吸引全球觀眾，實現「傳統儀式—現代傳播」的轉化。

第四，展開數字賦能創新實踐。在數字技術重構文化生態的當下，澳門探索出「虛實共生」的非遺保護新範式，構建「澳門記憶」數字平台。該工程收錄文獻圖像四點二萬件、口述歷史影像二百小時，並擬建立非遺項目三維模型數據庫。以道教科儀音樂為例，平台不僅保存傳統曲譜，還通過動作捕捉技術記錄道士的科儀動作，形成「音畫一體」的數字檔案。

## 文明對話的微觀鏡像

我們嘗試列舉兩個例子。第一個是道教科儀音樂作為宗教儀軌的現代轉化。澳門道教科儀音樂融合正一派與全真派傳統，現存曲目達

五百餘首，數量居全國前列。其保護路徑體現三大創新：學術化整理：與武漢音樂學院合作完成曲譜記譜，出版《澳門道教科儀音樂》專著，將口傳心授轉化為可傳播的學術資源；藝術化呈現：成立道樂團，加入揚琴、古箏等樂器，在澳門藝術節上演《道韻仙音》專場；教育化滲透：在中學開設道教音樂選修課，通過「非遺工作坊」讓學生體驗法器演奏，近五年培養青少年傳承者超二百人。

第二個案例是魚行醉龍節作為民俗信仰的社區再造。這一起源於明代香山縣的民俗，在澳門演化出三種獨特形態：儀式創新：保留柚木龍首龍尾、噴酒驅邪等傳統，新增「五香水」沐龍、電子祈福燈等現代元素；經濟賦能：開發醉龍主題文創產品（如限量版米酒、AR互動明信片）；國際傳播：通過「一帶一路」文化交流項目，赴葡萄牙、巴西巡演，將醉龍舞轉化為文化外交載體。

## 灣區協同與國際對話

澳門非遺保護的終極價值，在於為文明對



話提供「第三種方案」——既非文化同質化的全球主義，亦非封閉的本土主義，而是「多元共生」的灣區範式，可從以下三方面切入：首先是制度創新，進行標準化建設，例如制定《灣區非遺分級保護指南》，建立「瀕危—傳承—創新」三級評估指標；其次是增強流動性，推出「非遺跨境通認卡」，實現傳承人資質灣區互認；其三要數字化躍遷，應用虛擬現實技術再現澳門非物質文化遺產並進行區塊鏈確權，可以在橫琴共建「灣區非遺數字走廊」，開發跨境非遺數據庫與版權交易平台。

同時，加強國際交流合作，舉辦文物保護與文化發展國際研討會。澳門還可依託「海上絲綢之路」節點優勢，推動土生葡人美食烹飪技藝申報聯合國教科文組織非遺。該技藝兼具中西文化基因，其「非洲雞」等多種菜單配方融合葡式烤製與東南亞香料，恰是文明交融的活態見證。

非遺保護的本質不僅是文化存續的技術方案，更是文明對話的哲學實踐。道教科儀音樂的悠揚道韻與醉龍舞的鏗鏘鼓點，苦難善耶穌聖像巡遊的嚴肅壯觀，共同譜寫着澳門「和而不同」的文化密碼。這種跨越時空的守護，正是「一國兩制」賦予澳門的深層使命：讓傳統與現代在此交響，令地方經驗昇華為人類共同價值。

◀「魚行醉龍節」舞醉龍隊伍在澳門議事亭前地進行表演。  
新華社

## 重獲新生的英國「紅色經典」



### 自由談 陳雁茵

英國的四月春光明媚，我和丈夫帶上兩個孩子到英國峰區踏青。在連綿起伏的綠野中徒步數公里後，我們不經意走進了一個叫梅普敦的別致小村。這裏的人行道很狹窄，我們四人排成一路縱隊行走。我的小女兒走在最前方，忽然撒丫子向前奔去。

只見她衝到一個大紅老電話亭旁，隔着玻璃全神貫注地打量着亭內。我心中納悶，這電話亭裏究竟有什麼，竟對這娃兒有如此吸引力？

走近一看，我才發現亭內整整齊齊擺滿了書籍。我恍然大悟，這就是傳聞中重獲新生的英國「紅色經典」。

紅色老電話亭被譽為英國經典文化之一，英國人對其情有獨鍾。在二〇一五年的一次全國調查中，紅色經典電話亭以高票數被英國民眾評為「英國有史以來最偉大的設計」。

被稱為K2的圓拱頂大紅電話亭是由英國著名建築設計師斯科特於一九二四年設計的。這種電話亭使用鑄鐵製造，每個重達一噸。一九三五年，簡化改良後的K6電話亭問世。K6的外形與K2相似，但重量比K2輕了百分之二十五。一九三六年，K6電話亭被正式投入使用。K6是現今英國最常見的電話亭，也是英國經典電話亭的代表。

紅色經典電話亭不僅是英國人的心頭好，也是世界各地遊客心目中的英國標誌，是英倫風情不可缺的一道耀眼光景。然而，隨著移動電話的普及，公共電話亭的使用率越來越低，很多電話亭都被拆除了。

可是，許多英國民眾卻對這些「紅色經典」難以斷捨，不忍看到這一獨特的英國文化符號消失在歷史長河中。於是，憑藉着奇思妙想，英國人將被廢棄的紅色電話亭修復，並改造成袖珍圖書館、小商舖、小咖啡館、網吧、花店、藝術展館、小酒館以及備有心臟除顫器的微型急救中心等。這樣一來，電話亭不但被保留下來，還重新煥發出生命力。

英國人竭力挽救國民至愛「紅色經典」已多年，但我卻一

直未能一睹這些重獲新生電話亭的風采。沒想到在這山旮旯裏，女兒的火眼金睛竟捕捉到了一個。

我的兩個女兒在電話亭外徘徊良久，終於忍不住好奇，拉開了那扇沉甸甸的門。小女兒翻看了亭內的好幾本書籍，又看看貼在亭內的告示（告示建議以書易書，以保持亭內書籍的數量），然後嘆道：「早知道他們有這種圖書館，我就背幾本書來。」

我被女兒的童稚逗樂了，心想：到山野徒步還要背幾本書。這娃兒是嫌背包不夠沉嗎？然而，走在小村裏，我逐漸跟女兒產生了共鳴。梅普敦四面草木蔥蘢，一條蜿蜒小河從村邊潺潺而過。村莊很小，村裏的居民僅有一百三十多人。這兒沒有川流不息的車輛，沒有鼎沸的人聲。走在村裏，青蔥滿目，鳥語盈耳，林籟泉韻，澄心滌慮。此處的確是一個可讓人摒除雜念，靜心閱讀之地。

眼前如茵的草坪把我帶回到二十多年前的大學校園。我彷彿又看到了那些在草坪上、樹蔭下手持書卷的莘莘學子。當走過一個個精心修葺的庭院，我的腦海中又不禁浮現出小村居民在自家園中品茶閱讀的畫面。

在電子產品充斥的今天，書籍日漸式微。然而，堅實厚重的紅色經典電話亭，卻承託着這些人類智慧的結晶，如定海神針般佇立於這個中世紀的古村裏，給焦躁的世界帶來一份沉穩與安然。

許多英國人對「紅色經典」的眷戀，或許是他們內心在渴求逃離紛擾的世界，恢復淳樸生命原生態與回歸本真吧。



▲改造成袖珍圖書館的英國紅色電話亭。  
作者供圖



### 文化什錦 方曉嵐

《清稗類鈔》「各省特色之餚饌」中所述，「餚饌之有特色者，為京師、山東、四川、廣東、福建、江寧、蘇州、鎮江、揚州、淮安」。在此十個地方菜中，江蘇淮揚地區佔五席，而淮揚菜在明清時期為中國四大菜系之一，影響深遠。

「淮揚」的名稱從商周時代已經出現，「飯稻羹魚」的魚，是指品種繁多的水產，包括魚、蝦、蟹、蛤、螺、蚌、甲魚等。據記載，在夏商周時期，江蘇地區已經懂得養魚技術，而在江蘇睢寧、銅山的漢代石畫上記載了當時百姓捕魚的場面。江蘇省水網交織，並擁有太湖和陽澄湖等大湖泊，生態條件得天獨厚，水產豐富，尤其是清水大閘蟹，更是名聞中外。以蟹入饌，更是江蘇的名菜名點，包括蟹粉豆腐、蟹黃湯包、蟹粉小籠包等。

東漢後期，中原大地經歷黃巾起義、董卓之亂、魏蜀吳三國相互征戰，加上五胡亂華等戰爭，社會動盪不安，造成大量北方人舉家南遷，其中包括了不少名門望族，東晉政權把他們安頓在「南徐州」和「南兗州」，設「僑郡、僑縣」，即今天常州、鎮江、揚州、淮安等地區。北方南遷的人口，為華東地區帶來了人力、資金和生產技術，更重要的是帶來了麥、菽、粟的種植和加工技術。魏晉時期，江蘇地區糧食加工技術已很進步，稻米加工成精細的白米，更發明了用銅羅製的麵粉篩子，精細麵粉的出現，大大促進了江蘇地區的點心類食物的發展。

清康熙六年，淮揚地區正式被分為江蘇和浙江兩省及安徽的一部分。清代康熙、雍正、乾隆三朝盛世，長江下游地區是國家經

## 細說古今淮揚菜

濟中心，鹽茶漕運、絲綢紡織，為地區帶來前所未有的興旺，飲食文化交流，加上南遷的豪門和名士帶來了京都的烹調技術，中原飲食文化和吳越飲食文化交匯融合，使淮揚菜餚變得更加多樣化和更加精細。宋元時期，社會經濟快速發展，特別是宋朝時期開放夜市，酒樓食店如雨後春筍，飲食業一片繁華景象，百花齊放。

淮揚菜的中心在揚州市，在春秋時代叫廣陵郡，到了漢朝曾多次改為廣陵國，後又改回廣陵郡，隋朝曾名為江都，到了唐朝才改名為揚州。隋唐時期，淮揚府管治的地區，以揚州為經濟中心，這裏集中了揚州和淮安地區美食的精華。揚州人以其飲食文化為榮，至今仍稱揚州菜為淮揚菜。今天的揚州，更是全國著名的烹飪教育中心。

一千四百多年前，隋朝京杭大運河開通，隋煬帝三下揚州，宮廷的菜式進入淮揚地區，進一步提高了揚州菜的烹調水平。大運河從洛陽途經江都伸延到餘杭（杭州）。元、明、清三代，繼續修建北到天津，西連長安。大運河也為各朝的皇帝提供了出巡的方便，隋煬帝三下揚州、康熙六次南巡、乾隆六下江南，留下了不少風流韻事；古時由南至北的漕運更主要靠大運河，揚州成為鹽



◀松鼠桂魚。

作者供圖

商聚居的城市，《資治通鑒》裏說「揚州富庶甲天下，時人稱揚一益二」（益即四川），揚州人對生活要求精益求精，所以才有揚州三把刀：菜刀、理髮刀、修腳刀。如果沒有揚州精湛的菜刀工藝，恐怕也難有精緻的淮揚菜。

當年隋煬帝楊廣帶着妃嬪隨從，乘着龍舟沿大運河南下看瓊花（即繡球花），「所過州縣，五百里內皆令獻食」。楊廣對萬松山、金錢墩、象牙林、葵花崗四大名景十分留戀。回到行宮後，楊廣吩咐御廚以上述四景為題，製作四道菜餚，作為紀念。御廚們費盡心思終於做成了松鼠桂魚、金錢蝦餅、象牙雞條和葵花斬肉（獅子頭）這四道菜。隋煬帝嘗後甚悅，賜宴群臣，令淮揚菜風行朝野。

到了清代，江蘇省由「魚米之鄉」進一步成為「天下糧倉」。江蘇省人傑地靈，自古就是文人雅士的集中地，對飲食的講究程度高於其他較遲開放的省份，據《史記》、《吳越春秋》記載，江蘇人在兩千多年前已懂得用蒸、炒等技法來烹調魚類，以保持其鮮味，而在千年以前的宋朝，金陵（南京）鹽水鴨已經遠近馳名。中國古代的十大名廚中有五位來自江蘇和浙江，他們是太和公、劉嬭子、蕭美人、王小余和董小宛，而蘇東坡、陸游、袁枚、曹寅、唐伯虎等既是文人也是美食家，曹雪芹在《紅樓夢》裏提及的賈府飲食，指的也是淮揚菜。開國總理周恩來是淮安人，一九四九年北京的開國大典，毛澤東等領導人宴請各界人士，在周恩來的提議下，宴會的菜式選的就是淮揚菜。

淮揚菜的特色是手工細膩，菜式清爽雅淡，薄油輕芡，講究鮮嫩軟滑，做法以煨、燉、燴、炒為主，並擅長做湯菜。淮揚菜選料新鮮、不時不食、廚藝考究、刀工細膩見稱。傳統菜式有「三頭」：獅子頭、拆肉魚頭、冰糖煨豬頭；「三醉」：醉蟹、醉蝦、醉螺。其他菜式還有揚州炒飯、鹽水鵝、文思豆腐、炒軟兜、紅燒江鰻、桂花糖藕等等，美味菜式多不勝數。

## 三十年為一「世」？

至甲骨文時期，「世」字原為樹木分枝的象形，主幹旁生新枝，生動展現生命繁衍的意象。商周金文中，「世」字仍保持着清晰的枝桠形態，尚未與具體時間概念產生聯繫。

隨着周代禮制發展，「世」逐漸被賦予時間屬性。《禮記》記載「三十曰壯，有室」，這種認知源於多方面：諸侯爵位「三十年一世」的政治制度；以及農業社會「三十年而有九年之蓄」的經濟規劃。

戰國至秦漢時期，「世」字經歷了關鍵性的形變。秦朝「書同文」政策下，原本的枝桠象形訛變為「卅」，形成「從卅而曳長之」的小篆結構。漢代經學家進一步系統化

「三十年為一世」的觀念，在《二年律令》等官方文書中明確規定爵位繼承以三十歲為基準，東漢班固《白虎通德論·壽命》更明確記載：「三十年而筋骨堅強，任為人父」。

時至今日，「世」字的用法已呈現豐富多維內涵。雖然「三十年為一世」的具體說法已不常見，但其精神內核仍潛藏在「世紀」、「世代」等時間概念，「世界」、「世間」等空間範疇，以及「世交」、「世襲」等社會關係之中。從甲骨文的枝桠象形到漢代的時間量化，再到現代的抽象概念，每個階段都凝結着特定時期的社會認知。